TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

BROUILLY

Rossignol

Emmanuel Fellot

COULEUR / TYPE
Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE
Gourmand raffiné

Cette cuvée est issue d'un terroir sableux exceptionnel où poussent à la fois la vigne travaillée en agroécologie et une belle haie dans laquelle s'est installé un rossignol. Hommage à la biodiversité et à la nature, cette cuvée s'ouvre sur une note délicate de pivoine et de rose ancienne… puis offre une bouche toute en finesse de fruits rouges relevée d'épices…

ACCORDS METS ET VINS
Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE
Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)
France Export

PRODUIT PAR
Emmanuel Fellot

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Terroirs Originels - ZA Les Treilles - 69430 Quincié en Beaujolais - France
Tél : 04 74 69 53 82 - E-mail contact@terroirs-originels.com.
www.terroirs-originels.com